



## **Antipasti**

### **“La gallina ha fatto l’uovo”**

*L’Uovo cotto a bassa temperatura su nido di agretti, spuma al blu di Cadore e cipolla in agrodolce*  
€ 10,00

### **“La primavera”**

*L’Insalata di finocchio e sedano croccante, valeriana, arance in osmosi al campari, mandorle tostate e dressing al pompelmo*  
€ 10,00

### **“Il pecorino del contadino”**

*Il Flan al pecorino romano in emulsione alla rucola e pera alla vaniglia*  
€ 11,00

### **“Becco verde”**

*Il Prosciutto d’anatra con cetrioli allo zenzero, crema di pomodorini del Piennolo e olio al rosmarino*  
€ 12,00

### **“L’incontro”**

*La Tartare di manzo e cervo con bottarga di tuorlo, scalogno al sale e gelato al parmigiano 24 mesi*  
€ 16,00

### **“Altomare”**

*La Trota salmonata marinata a secco, su zuppetta di yogurt greco e clorofilla di erba cipollina, accompagnata da spugna riso tostato e fava tonka*  
€ 11,00



## **Primi**

### **“La tradizione”**

*I Casunzei alla Cadorina, ripieni di rapa rossa, parmigiano semi di papavero e burro fuso € 9,00*

### **“Il mantecato nella pasta”**

*I Ravioli striati al cacao, ripieni di baccalà mantecato con fave e gel di peperoni € 11,00*

### **“Alla corte del cuoco”**

*Le Tagliatelle fatte in casa, al ragù di coniglio tagliato a lama di coltello e pankò al timo limonato € 11,00*

### **“Lo sfizio”**

*I Paccheri “Benedetto Cavalieri” con crema d’asparagi e pancia di maialino croccante. € 11,00*

### **“La storia”**

*Gli Spaghetti alla cipolla € 9,00*

### **“I fasoj”**

*La Zuppa di fagioli di Lamon con pasta fatta in casa alla Veneta € 10,00*

### **“Il sempreverde spontaneo”**

*Il Risotto “mera cinque” alle ortiche con stracciatella di burrata e gin Roby Marton (Minimo 2 Persone) € 14,00*



## **Secondi**

### *“Non il solito agnello”*

*Il Carrè d'agnello in crosta di carbone vegetale con melanzana glassata al mosto d'uva e Pak Choi € 23,00*

### *“Il palco”*

*Il Filetto di cervo ai mirtilli rossi con purea di funghi e vele di polenta al carbone vegetale € 24,00*

### *“Un classico”*

*Il Filetto di manzo lardellato con patate al forno € 26,00*

### *“Peccato di gola”*

*La Guancetta di vitello cotta lentamente in notturna, cioccolato extra fondente e polentina morbida di Storo € 19,00*

### *“L'esotico mediterraneo”*

*Le Granfie di polpo, borragine saltata, papaya e nero di seppia € 20,00*

### *“Il cortile nell'orto”*

*Il Petto d'oca cotto sottovuoto, farcito ai fichi con purè di spinaci € 21,00*

### *“Profumi di bosco....”*

*Il Filetto di Capriolo con la sua salsa e cavolo cappuccio cotto a bassa temperatura € 24,00*

### *“Ne carne ne pesce”*

*L'Hamburger di ceci con caponatina in agrodolce, chips di riso e gelato al guacamole € 16,00*

### *“Alpeggio”*

*La Selezione di formaggi di malga con le sue mostarde € 16,00*

*All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere surgelati*

*Gentile Cliente in caso di allergie o intolleranze alimentari, la preghiamo di comunicarlo al personale in servizio*

*Coperto € 3,00*